

GRAPPA DI CAIAROSSA 2008

IGT TOSCANA ROSSO



Millésime 2008

Un millésime éclatant

Début prématué de la campagne et précipitations moyennes en mars et avril. Les mois de mai et juin ont été caractérisés par des précipitations plus importantes, ce qui a créé quelques difficultés pour les variétés sensibles aux pertes (Merlot, Sangiovese et Alicante). Du 20 juin à la mi-octobre, été très sec avec une seule pluie significative par mois. Les températures ont été légèrement supérieures à la moyenne. Toutes les conditions ont été réunies pour que les raisins mûrissent bien et soient très petits et très concentrés. En résumé, 2008 a été une année de grande qualité mais avec de faibles rendements.

Vinification

Fermentations:

La couleur ambrée de la Grappa di Caiarossa est typique d'un long affinage en fût. Cette Grappa est issue de nos marc du millésime 2008. À mesure que les cuves sont écoulées, les peaux de sept cépages rouges sont transférées dans d'autres contenants pour les protéger contre l'oxydation. La distillation est ensuite confiée à l'expertise des maîtres distillateurs Nannoni à Grosseto, qui extrait le cœur.

Elevage:

Une fois distillée, la grappa passe 22 mois en barriques de chêne précédemment utilisées pour la production de l'Oro di Caiarossa. Le bois lui confère non seulement une couleur ambrée, mais aussi un bouquet complexe et un bouche ronde et harmonieuse.